

## Kürbisbrot (mit Äpfeln und Nüsse)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren  
Backautomat  
Kürbiskerne

220 ml Wasser  
1 tb Butter  
1 tb Zucker  
1 ts Salz  
90 g Weizenmehl, Typ 550  
210 g Weizenvollkornmehl  
1 pn Ascorbinsäure  
1/2 ts Trockenhefe  
2 tb Kürbiskerne  
2 tb Hirseflocken

normal/französisch-Programm Bräunung mittel